

Weissweine

Schweiz

Lavaux

Cure d'Attalens Grand Cru 2013 75 cl **Fr. 46.00**
Chardonne, Lavaux AOC

Prickelnde, leuchtende, hellgoldgelbe Farbe, fein und elegant, blumige Noten, mit etwas Birnenaroma, vollmundig und zart schmelzend, rassig mit viel Raffinesse.
Rebsorte: Gutedel (Chasselas)

Passt gut zu Vorspeisen, Eglifilets, weisses Fleisch, Fondue

Chablais

Clos du Rocher Grand Cru 2012 75 cl **Fr. 48.00**
Yvorne, Chablais AOC

Wunderbaree hellgelbe Farbe, fruchtig, tiefgründig und komplex, körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit mineralischen Noten, vereint Vollmundigkeit, Rasse und Finesse
Rebsorte: Gutedel (Chasselas)

Passt gut zu Vorspeisen, Eglifilets, weisses Fleisch, Spargelgerichte

Wallis

Valais d'Or Petite Arvine 2013 75 cl **Fr. 47.00**
Maurice Gay, Valais AOC

Kräftige goldgelbe Farbe, Duftnoten alpiner Flora und Grapefruit, vollmundiger Wein mit gehaltvoller Struktur, der sein Terroir aufs Schönste verkörpert, mit seinen intensiven Zitrus- und Rhabarberaromen und den für die Rebsorte so typischen salzhaltigen Hauch im Abgang.
Rebsorte: Petite Arvine

Passt gut zum Aperitif, Fisch, Risotto, Kalbsfleisch

Valais d'Or Heida 2013
Maurice Gay, Valais AOC

75 cl

Fr. 49.00

Wunderschöne strohgoldene Farbe, rebsortentypische Aromen: Harz und Akazienholz, weich und reichhaltig, runde optimale Struktur
Rebsorte: Heida
Passt gut zum Aperitif, Kalter Platte, Spargeln an Hollandaise-Sauce, Fisch

Italien

Piemont

Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis 2013
Roero Arneis AOC

75 cl

Fr. 45.00

Intensives Strohgelb mit lindenblütenfarbenen Reflexen, das Bukett erinnert an exotische Früchte, Weissdornblüten, reife Birnen und Akazienhonig, angenehm vollmundig, geschmeidig und delikate, mit erfrischender Säure
Rebsorte: Roero Arneis

Ein idealer Aperitifwein, passt hervorragend zu Fisch, Pastagerichte, Risotto.

Roséweine

Schweiz

Neuenburg

Oeil-de-Perdrix Château d'Auvernier 2012
Neuchâtel AOC

75 cl

Fr. 48.00

Lachsfarben, Erdbeerbouquet, dieser lebhaft Wein bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung
Rebsorte: Pinot Noir

Passt gut zu Speisen aller Art, vom Aperitif bis zum Nachtisch. Er erfreut sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber, da sie bei demselben Wein verweilen können. Auch Grillfleisch, Geflügel oder exotische Gerichte begleitet er in idealer Weise

Rotweine

Schweiz

Lavaux

Corsalin Pinot Noir de Corseaux 2014 75 cl Fr. 45.00
Lavaux AOC

Rebsorte: Pinot Noir

Chablais

La Bastide Yvorne Grand Cru 2013 75 cl Fr. 48.00
Chablais AOC

Dunkles Rubinrot, vollmundige Aromenpalette mit dominanter Fruchtigkeit, leicht würzig, ausgewogene Struktur, reife Tannine, elegant, rassig. Vermählt Feinheit und Noblesse des Blauburgunders mit der Fruchtigkeit des Gamay.

Rebsorte: Pinot Noir, Gamaiy, Garanoir

Passt gut zu Rindscarpaccio, Wildterriner, rotes Fleisch, Gemüsegratin

Wallis

Valais d'Or Humagne rouge 2012/2013 75 cl Fr. 52.00
Maurice Gay, Valais AOC

Silberdiplom - 87.8 Punkte, Internationale Weinprämierung, Zürich Juli 2013

Intensives Purpurrot, aromatische Reichhaltigkeit, Stachelbeerenaromen, schöne Struktur, ausgewogene Tannine, Gewürznoten. Lang anhaltendes, den Gaumen flattierendes Finale
Rebsorte: Humagne rouge

Passt gut zu Trockenfleisch, Poulet an Sauce mit frischen Pilzen, Gebratenes und Geschmortes, Lammgerichte, Federwildspezialitäten, halbharter Käse

Valais d'Or Cornalin 2014

75 cl

Fr. 56.00

Maurice Gay, Valais AOC

Silberdiplom – 89.4 Punkte, Internationale Weinprämierung, Zürich Juli 2013

Wunderschöne rubinrote Robe mit violetten Reflexen, komplexe, fruchtige Aromenpalette, mit Duftnoten schwarzer Kirschen und Gewürzen, ein gut strukturierter Tropfen mit kräftigen Tanninen

Rebsorte: Cornalin

Passt gut zu Fleischterrinen, Lammgerichten, mariniertem Fleisch, Grilladen, Wildspezialitäten, Weichkäse

Tessin

Selezione d'Ottobre Merlot 2013

75 cl

Fr. 47.00

Matasci Tenero, Ticino DOC

Leuchtendes Rubinrot, exquisite Aromenpalette, fruchtig-frisch, harmonische Struktur, perfekt ausgewogen

Rebsorte: Merlot

Passt gut zu Charcuterie, Teigwaren, Pilzrisotto, rotes Fleisch gegrillt oder an Sauce, Hartkäse

Italien

Veneto

Amarone della Valpolicella 2009

75 cl

Fr. 66.00

Case Vecie Brigaldara

Der Case Vecie ist der "Grand Cru" von Stefano Cesari und dies widerspiegelt auch, dass dieser Wein immer wieder von Gambero Rosso mit "3 bicchieri" gekrönt wird. Der großartige Case Vecie stammt von noch jungen Reben in Grezzana und trägt eine wahre Duftsinfonie aus Marmeladenklängen, Schokolade und Gewürzen vor. Am Gaumen hebt er weich an, um dann eine reife üppige Note anzuschlagen und seinen Abschied schließlich mit einem trockenen, blumigen Ausklang endlos hinauszuzögern.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Passt gut zu Wild, Schmorbraten, gegrilltem Fleisch und kräftigen Käsesorten

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2012 50 cl **Fr. 26.00**
Ripasso Casteldoro Zeni

Beim Ripasso wird die Qualität Superiore mit dem Trester getrockneter Trauben vermischt. Dadurch erhält der Wein mehr Farbe, Duft und Zucker, wodurch er abermals gärt und folglich einen höheren Alkoholgehalt bekommt. Intensives Rubinrot mit schöner Tiefe, betörende Duftfülle der Aromen nach Weichsel und reifen roten Früchten. Trocken, unendlich samtig, rund, am Gaumen warm von guter Kraft.
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella sowie eine Mischung edler alter Reben

Passt zu: Begleiter für alle Gerichte

Apulien

Primitivo Salento Rosso IGT 2014 75 cl **Fr. 49.00**
Eremo delle fate

Tiefes Rubinrot mit intensiven Granatreflexen.

Das Bouquet schmeckt nach Sauerkirschen, Zwetschgen und dunklen Beeren mit feinen Noten von Gewürzen (Zimt und Gewürznelken). Im Gaumen eine wahre Geschmacksexplosion, intensiv und fruchtig.
Rebsorten: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera

Passt gut zu rotem Fleisch, deftiger Pasta und Käse

Spanien

Utiel-Requena

Bassus Premium 2011 75 cl **Fr. 58.00**
Bodega Hispanos Suizas, Utiel-Requena DO

Intensives Kirschenrot, komplexe Aromen: rote, gut gereifte Beeren und Waldbeeren, untermalt von balsamischen und Vanille-Geschmacksnoten, sämig und weich, mit einem schönen fruchtigen ersten Eindruck und mittelkräftigen, gut ausgewogenen Tanninen. Eleganter Abgang mit Toast- und Röstnoten
Rebsorte: Merlot, Bobal, Cabernet Sauvignon, Syrah

Passt gut zu zu rotem Fleisch, Wildspezialitäten

Süssweine

Schweiz

Wallis

Crête Ardente Malvoisie 2009 37,5 cl Fr. 33.00
Domaine du Mont d'Or Valais AOC

Rebsorte: Pinot Gris

Apéritif

Prosecco Cüpli Fr. 7.00

Hugo Fr. 8.50
Prosecco mit Holunderblütensirup,
Pfefferminze und Zitrone

Spritz up! Fr. 8.50
Italienisches Apèrogetränk

Weisser Martini 15 % 4 cl Fr. 6.00

Campari 23 % 4 cl Fr. 6.00

Cynar 16,5% 4 cl Fr. 6.00

Appenzeller 29% 4 cl Fr. 6.00

Fernet Branca 39% 4 cl Fr. 6.00

Baileys 17% 4 cl Fr. 6.00

Sie möchten noch einen feinen Vieille Prune oder Williams? Fragen Sie uns - wir fahren gerne mit unserem Spirituosenwagen vor!

Offenausschank

Weissweine

Féchy, Waadt	1 dl	Fr.	3.80
Assemblage blanc Valais AOC La Coquine, Cave Emery	1 dl	Fr.	4.80

Roséweine

Rosato Merlot DOC Fumagalli Vini Balerna	1 dl	Fr.	3.60
---	------	-----	------

Rotweine

Assemblage rouge Valais AOC Primoris, Cave Emery	1 dl	Fr.	4.90
Barbera DOC Piemonte Duca di Canora	1 dl	Fr.	4.00